

Seit über 85 Jahren
Dinkel-Konditorei
Café Orth



Reizvoll gelegen im grünen Herzen des Odenwaldes



Erste Dinkelkonditorei im Odenwald
Treffpunkt mit ♥

Königer Straße 32, 64732 Bad König
 Telefon (06063) 1413, Fax: 913294
 email: F.Orth@t-online.de

Homepage:

www.cafeorth.de

Geöffnet von 9.00 bis 17.00 Uhr,
Montag Ruhetag
 Samstags von 8.00 bis 18.00 Uhr
 Sonntags von 8.00 bis 18.00 Uhr

Warme Getränke

Tasse Kaffee/ Tasse Kaffee <i>entkoffeiniert</i>	€ 2,50
Portion Kaffee / Portion Kaffee <i>entkoffeiniert</i>	€ 4,80
Portion Getreidekaffee gefiltert	€ 4,80
Latte Macchiato / Latte Macchiato <i>entkoffeiniert</i>	€ 3,20
Portion Milchkaffee / Portion Milchkaffee <i>entkoffeiniert</i>	€ 4,80
Tasse Trinkschokolade	€ 2,70
Portion Trinkschokolade	€ 5,-
Portion Espresso / Portion Espresso <i>entkoffeiniert</i>	€ 2,30
Doppelte Portion Espresso	€ 4,50
Espresso mit Sahnehäubchen	€ 3,-
Cappuccino / Cappuccino <i>entkoffeiniert</i>	€ 3,-
Doppelte Portion Cappuccino / <i>entkoffeiniert</i>	€ 5,50

Verwöhnt mit Lebensenergie - Chi-Cafe - Gesunder Kaffeegenuss mit Pflanzenextrakten, Mineral- und Ballaststoffen.

Chi-Cafe classic - Harmonisch mild - mit Akazienfaser, Kaffee Arabica und Robusta, Guarana, Ginseng und Reishi-Pilz
Chi-Cafe free – entkoffeiniertes und grüner Kaffee mit Magnesium und Vitamin B12 – Volles Kaffee-Aroma mit zartem Kokosgeschmack, und gute Verträglichkeit, da freundlich zu Magen und Darm.
Chi-Cafe balance - Harmonisch aromatisch - mit Akazienfasern, geröstetem und grünem Kaffee, Magnesium, Calcium, Guarana, Ginseng, Granatapfel und einem Hauch Kakao - ist wie geschaffen für Sportler, enth. Mineralien u. regt schonend und langanhaltend an.
Chi-Cafe proaktive - Wild und würzig - mit Akazienfasern, Kaffee Arabica, Guarana, Ginseng, Granatapfel und sechs Kaffeegewürzen (Kardamom, Zimt, Nelken, Piment, Muskatnuss und Bourbon-Vanille runden den herzhaft-aromatischen Kaffeegenuss meisterhaft ab und verbessern die Verträglichkeit)
ReiChi Cafe – Exotischer Genuss mit Reishi-Pilz, Espresso-Kaffee, Kokosmilch, Guarana und Ginseng – vollmundiges Aroma genießen, im Einklang mit dem Chi
Chi-Tea – feinherb & erfrischend – für neue Energie – enthält zwölf harmonisch aufeinander abgestimmte Pflanzenauszüge (u.a. aus grünem Tee und grünem Kaffee sowie Magnesium und Vitamine, Guarana, Mate-Tee, Xylit, Acerol- und Wildkirsche harmonisieren perfekt mit fruchtiger Mango und vitalisierender Limone – Chi-Tea unterstützt den normalen Energie-Stoffwechsel und die Verringerung von Müdigkeit
 Tasse Chi-Kaffee € 3,- / Portion Chi-Kaffee € 5,50
 Gerne servieren, bzw. bereiten wir Ihre warmen Getränke mit
 -laktosefreier Milch - Hafermilch
 - Kokosmilch - Sojamilch oder
 -Mandelmilch zu.
 hierfür berechnen wir einen Aufschlag € 0,50

Tee-Karte

Kännchen Tee mit braunem Kandiszucker im Teeporzellan serviert
Alle frisch überbrühten Tees und deren Zutaten sind aus kontrolliert biologischem Anbau ohne chemische oder künstliche Aromen.

€ 4,80

Ostfriesische Mischung - Sehr gehaltvoll und kräftig
Darjeeling Premium Blend SFTGFOP - Schwarzer Tee aus Indien - hell aufgießend
Earl Grey - Zarter Schwarztee mit natürlichem Aroma der Bergamotte-Frucht
Japan Bancha - Grüner Tee aus Japan - wenig Teein, säurearm
China PAI MU TAN - grüner Tee aus China, unfermentiert, ungerolltes Blatt sehr differenzierter Geschmack.
Hanf-Kashmiri - Chun Mee, Hanf, Ingwer, Cassia, Nelke, Orangenschale und natürliche Aromen
Acht Kostbarkeiten - feiner schwarzer und grüner Tee aus China mit Jasmin- und Rosenblüte
Speck-weg-Tee - Honigbusch, Krauseminze, Mate grün, Brennessel, Pu Erh, grüner Tee aus China
Adventstee - Schwarztee aus China und Ceylon mit Orangenschale, Zimt, Ingwer und Nelken ohne Aromastoffe -wärmend-
Kräuterhaustee - Melisse, Fenchel, Pfefferminze, Anis, Thymian, Süßholz, Kamille
Kutz Kutz Tee - Pfefferminze, Salbei, Spitzwegerich, Kamille, Thymian, Holunderblüten, Lindenblüten
Schutzengeltee – nach Hildegard von Bingen - Apfel, Koreander, Fenchel, Hagebutte, Krauseminze, Anis, Melisse, Kornblume
Gute Laune Tee - Brombeerblätter, Apfelminze, Ringelblume, Kornblume, Sonnenblumenblüte
Glückstee - Apfelminze, Pfefferminze, Zitronenmelisse, Ringelblumen, Käsepappel, Kornblumen, Gänseblümchen
Basen-Kräuter-Tee - Käsepappel (blaue Malve), Zitronenmelisse, Himbeerblätter, Krauseminze, Holunderblüten, Lindenblüten, Kornblumen
7 * 7 Kräutertee - Entschlackungstee nach P. Jentschura
Früchtetee - ohne Aromastoffe - Hibiskus, Apfel, Hagebutte
Früchte-Adventstee - Apfel, Hagebutte, Orangenschale, Zimt, Hibiskus, Ingwer u. Nelken ohne Aromastoffe -wärmend-
Rosenknospentee - handverlesen
Cistrose (Cystus incanus)
Roibush-Tee pur
Roibush-Tee mit Vanille - mit natürlichem Vanille-Aroma
Roibush- Wahre Wohltat - Roibush, Ingwerstücke, Lindenblüten, Holunderblüten, Fenchelsamen, Lemongras, Anis, Ingwer
Ingwer - Tee
Nana-Minze - Tee - Spearmint

Weitere Teespezialitäten

€ 4,80

Yogi Tee - Original - aus exotischen Gewürzen, kein Schwarztee, Zimt, Ingwer, Kardamom, Nelken und Schwarzer Pfeffer, wärmend

Yogi Tee - Weißer Tee mit Aloe Vera - Ayurvedische Kräuterteemischung mit Basilikum, Kurkuma, Kamillenblüten

Yogi Tee - Ingwer Zitrone - Ayurvedische Kräuterteemischung mit Ingwer, Zitronenschale, Minze

Yogi Tee - Positive Energie - Ayurvedische Kräuterteemischung mit Mate, Hibiskus, Cranberry, schwarzem Tee

Yogi Tee - Für die Sinne mit ätherischen Ölen - RUHIGER

MOMENT - So fühlt sich Harmonie an: ayurvedische

Kräuterteemischung mit hochwertigem, ätherischem Lavendelöl, Zitronenmelisse und Roibush lädt ein zu Ruhe und Gelassenheit - Tief einatmen und die Seele baumeln lassen

Fencheltee - nach Hildegard von Bingen

Die wirkungsvollen Kräuterteemischungen von **SonnenMoor** werden seit Jahrzehnten als Hausmittel sehr geschätzt. Zur Unterstützung für jedes Organ hat Frank Fink eine eigene Teemischung kreiert. Lassen auch Sie sich von der Kraft der **SonnenMoor**-Kräutertees überzeugen.

In den Tees werden die hochwertigen Kräuter in Arzneibuchqualität nur grob geschnitten, damit bleiben die Aromen und ätherischen Öle voll erhalten.

Kräuter-Tee - Immer der Nase nach - Schmeckt und verschafft der Nase Luft - Zutaten: Schafgarbe, Wachholderbeeren, Käsepappel, Kalmuswurzel, Kamille, Quendel, Arnikablüten, Pfefferminze, Rosmarin, Bibernelnwurzel

MaWo-Tee - Magen, Nerven, Bauchgefühl - Bei Blähungen und Völlegefühl. Zur Unterstützung der inneren Ruhe - Zutaten: Weiße Taubnessel, Birkenblätter, Hagebutte, Kamille, Basilikum, Melissenblätter, Majoran, Salbei, Koriander, Ysop, Thymian, Käsepappel, Anis, Fenchel

LeMi-Tee - Leber, Galle, Bauchspeicheldrüse, Leberliebchen

- Behagt der Leber - Zutaten: Labkraut, Löwenzahnkraut, Gundelrebe, Ehrenpreis, Mariendistelkörner, Blutwurz, Käsepappel, schwarze Johanniskrautblätter, Zichorie

LuMi-Tee - Lunge, Atemwege, zum Atemholen - Ideal für die Hartschi-Zeit - Zutaten: Hohlzahnkraut, Spitzwegerich, Zichorie, Eukalyptusblätter, Isländisch Moos, Kamille, Quendel, Taubnessel, Süßholzwurzel, Holunderblüten, Lindenblüten

NierMy-Tee - Nieren, Blase, reine Wege - Unterstützt den Stoffwechsel, behagt Blase und Niere - Zutaten: Labkraut, Frauenmantel, Schafgarbe, Taubnessel, Kamille, Ringelblume, Anserine, Hohlzahnkraut

Pro-Tee - Prostata, Männertee - Kleinblütiges Weidenröschen, Frauenmantel, Labkraut, Melissenblätter, Käsepappel

HerNe-Tee - Herz, Nerven, innere Balance - Zur Ruhe kommen - Zutaten: Elissenblätter, Gundelrebe, Ginkgo biloba Blätter, Labkraut, Rosmarin, Schafgarbe, Hohlzahnkraut
Ent-Tee - Entschlackung, vorbei mit sauer - Zutaten: Hagebutte, Hohlzahnkraut, Brennesselblätter, Brombeerblätter, Goldrute, Lindenblüten, Pfefferminze

Erfrischungsgetränke

	0,20l	0,40l
Glas schwarzer Johannisbeernektar	€ 2,50	€ 4,--
Glas Apfelsaft - naturtrüb	€ 2,50	€ 4,--
Fanta ¹⁾	€ 2,50	€ 4,--
Coca Cola ¹⁾⁷⁾ (normal, light oder zero)	€ 2,50	€ 4,--
Bitter Lemon ⁸⁾	€ 2,50	

0,33l Flasche

Proviant Biolimo (Zitrone, Orange oder Rhabarber)	€ 2,50	
	0,20l	0,75l
Mineralwasser Classic/still	€ 2,50	€ 4,50
	0,20l	1,00l
Lauretana still	€ 2,80	€ 6,--
	0,25l	0,50l
Apfelwein	€ 2,50	€ 4,50
<u>aus kontr. biologischem Anbau ungesüßt</u>	0,20l	0,40l
Glas Ananassaft, Quittensaft, Traubensaft rot oder Orangensaft	€ 2,80	€ 4,80

Flaschenbiere

Faust Pils	0,50 l	€ 3,50
Faust Radler ³⁾⁵⁾	0,50 l	€ 3,50
Faust alkoholfrei isotonisch	0,50 l	€ 3,50
Faust Hefeweizen hell	0,50 l	€ 3,90
Faust Hefe alkoholfrei isotonisch	0,50 l	€ 3,90

Vom Gesetzgeber verlangte Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

- 1) Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) mit Süßungsmittel
- 6) mit Milcheiweiß
- 7) mit Coffein
- 8) Chininhaltig
- 9) mit Sulfid
- 10) mit Speisefettglasur

Speisen

Suppen :

Gemüsebrühe, vegan	€ 4,50
Hokkaidokürbis suppe vegan	€ 5,--
Spargelsuppe ¹⁾⁴⁾⁶⁾	€ 4,50
Tomatensuppe ⁴⁾	€ 4,50
Serbische Bohnensuppe ⁴⁾	€ 4,50
Hühnersuppe ¹⁾⁴⁾	€ 4,50
Gulaschsuppe ⁴⁾⁶⁾	€ 4,50

Port Rührreier mit Brötchen auf Wunsch mit Kräuter
Gegen Aufpreis mit Zwiebel/ Paprika/ Tomaten/ Schinken
je € 0,80 / Käse/ Lachs je € 2,--

Käsebrötchen ¹⁾²⁾ auch vegan möglich zzgl € 0,50	€ 7,50
Schinkenbrötchen roh oder gekocht ²⁾³⁾⁴⁾⁵⁾	€ 8,--
Cervelatwurstbrötchen ²⁾³⁾	€ 7,50
Geflügelwurstbrötchen ²⁾³⁾ auch vegan möglich zzgl € 0,50	€ 7,50
Räucherlachsbrötchen	€ 9,50
Belegtes Dinkel-Brötchen mit Käse, Schinken oder Cervelatwurst ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾⁵⁾	€ 5,--
Belegtes Dinkel-Brötchen mit Räucherlachs	€ 6,--
Käseplatte ¹⁾²⁾	€ 9,--
Vesperplatte ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾⁵⁾	€ 11,--
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahneerrettich und Brot ²⁾³⁾	€ 7,50

Gebäckener Schafskäse (Feta) mit Preiselbeeren	€ 8,50
Gebäckener Camembert mit Preiselbeeren	€ 8,50
Orth's Max mit Räucherlachs Käse und Spiegelei	€ 11,--
Räucherlachsbrötchen Art Hawaii ¹⁾²⁾⁵⁾ mit Ananas, Räucherlachs und Käse	€ 11,--
Strammer Max mit Schinken roh od. gek., ²⁾³⁾⁴⁾⁵⁾ Käse und Spiegelei	€ 11,--
Toast Hawaii ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾⁵⁾ mit Ananas, Schinken und Käse	€ 10,--

1 Paar Bockwürste mit Brot ³⁾⁶⁾	€ 7,50
3 Reibekuchen mit Räucherlachs und Sahneerrettich ²⁾³⁾	€ 10,--
3 Reibekuchen mit Apfelsauce und Sahne	€ 7,50

Garnierung mit den Konservierungsstoffen Benzoe- und Ameisensäure

Frühstück (nach Tapas Art): Täglich bis 13.00 Uhr,

Das kleinste persönliche „Frühstücksbuffet“

Pers. „Frühstücksbuffet“ 1 vegetarisch oder vegan 1,00 EUR

Aufschlag

Auswahl an Schnittkäse und Camembert, Frischkäse, Wurst, Schinken, Marmelade, Honig, Müsli, Joghurt, Butter, Salattapas
EUR 11,90

Pers. „Frühstücksbuffet“ 2

Auswahl an Schnittkäse und Camembert, Frischkäse, Räucherlachs, Marmelade, Honig, Müsli, Joghurt, Butter, Salattapas
EUR 12,90

Pers. „Frühstücksbuffet“ 3

Auswahl an Schnittkäse und Camembert, Frischkäse, Wurst, Schinken, Räucherlachs, Marmelade, Müsli, Joghurt, Butter, Salattapas
EUR 13,90

Dazu gibt es eine Auswahl an Sonntagsbrötchen

Frühstück 4 - Müsli

Glutenfreier Müslibrei oder Dinkelhonigpoppies mit Obstsalat und Frucht- oder Naturjoghurt
EUR 7,50

Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen 1,00 EUR Aufschlag

Unsere klassische Frühstücksvariationen:

Gedeck 1:

1 Brötchen, Butter, Marmelade und Honig € 4,50

Gedeck 2:

1 Brötchen, Butter, Käse € 5,--
vegan 1,00 EUR Aufschlag

Gedeck 3:

1 Brötchen, Butter, Schinken und Wurst^{2) 3) 4) 5)} € 5,--
vegan 1,00 EUR Aufschlag

Gedeck 4:

1 Brötchen, Butter, Räucherlachs € 6,50

1 gek. Bio-Ei € 1,80

Port Rühreier mit Brötchen auf Wunsch mit Kräuter € 4,80

Gegen Aufpreis mit Zwiebel/ Paprika/ € 0,80

Tomaten / Schinken je € 2,--

Käse/Lachs je € 2,--

1 Bio Spiegelei € 2,--

1 Vollkorn Dinkelbrötchen € 1,--

1 Sonntagsbrötchen (verschiedene Sorten) € 0,80

1 glutenfreies Brötchen € 1,50

1 Butter-, Laugen-, Vollkorncroissant € 1,50

1 Jausenbrezn € 1,50

Port. Lachs mit Meerrettich € 5,--

Port. Käse – verschiedene Sorten € 4,--

Port. Wurst, Schinken oder Salami € 4,--

Port. Butter oder Alsana € 0,80

Port. Honig € 0,80

Port. Marmelade € 0,80

Zum Frühstück empfehlen wir unsere ungesüßten Bio- Säfte

Glas (0,20 l):

Ananas-, Quitten-, Orangen-, roter Traubensaft
je € 2,80

Glas Sekt 0,10 l € 3,--

Spanisch angehauchter Orths-Tapas-Teller

Täglich in der Zeit von 09.00 bis 15.00 Uhr.

Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit von ca. 30 min.

Orths-Tapas-Teller olé € 15,--

Manchego, diverses Grillfleisch, Wurst- und Salat-Tapas, Tortilla sowie weitere Kleinigkeiten

Kapitän € 15,--

Forelle, Matjes, Lachstatar und Salat-Tapas, Tortilla sowie weitere Kleinigkeiten

Tierlieb vegan (vegetarisch möglich) € 15,--

Vegane Kleinigkeiten Fleisch-, Wurst- und Salattapas – lassen Sie sich überraschen

Dazu gibt es Dinkel-Baguette-Brot oder Vollkorn-Dinkelbrötchen
Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen 1,00 EUR Aufschlag

Flammkuchenvariationen :

Flammkuchen de luxe – Paprika/Mais ca. 260 gr.

Dünnere Boden mit Crème fraiche als bunter Genuss mit Paprika, Mais, Weichkäse und Kräutern verfeinert - vegetarisch

Flammkuchen de luxe – Lachs/Lauch ca. 260 gr

Für mehr Abwechslung sorgen Lachs und Lauch auf dem typischen Flammkuchenboden mit Crème fraiche

Flammkuchen de luxe – Speck/ Zwiebel ca. 260 gr³⁾

Herzhafter Flammkuchengenuss mit Speck und Zwiebeln auf hauchdünnem Boden mit Crème fraiche

jeweils € 8,--

Unser Highlight für 2 Personen: Das kleinste persönliche „Frühstücksbrunchbuffet“

Sie können sich nicht entscheiden ob Frühstück oder Mittagessen – dazu haben wir genau das Richtige für Sie:

Auf einem Silbertablett angerichtet bieten wir Ihnen :

Frühstücksauswahl: (vegetarisch oder vegan möglich)

Auswahl an Schnittkäse und Camembert, Frischkäse, Wurst, Schinken, Räucherlachs, Marmelade, Müsli, Joghurt, Butter,

und

Orths-Tapas-Teller:

Olé - Manchego, diverses Grillfleisch, Wurst- und Salat-Tapas, Tortilla sowie weitere Kleinigkeiten

Kapitän - Forelle, Matjes, Lachstatar und Salat-Tapas, Tortilla sowie weitere Kleinigkeiten

Tierlieb - Vegane Kleinigkeiten Fleisch-, Wurst- und Salattapas – lassen Sie sich überraschen

und

Überraschungs-Dinkel-Kuchen

Dazu gibt es eine Auswahl an Sonntagsbrötchen und Dinkel-Baguette-Brot sowie zwei 0,2 l. Fruchtsäfte und zur Auswahl eine kleine Flasche Rotwein oder ein Piccolo

EUR 40,00

Für Umbestellungen berechnen wir 1,00 EUR Aufschlag